

# Programación 1er semestre de 2021

## Dirigida preferentemente a profesionales en activo

### Centro de Turismo de Alicante

#### FORMACIÓN MODALIDAD ONLINE

- **COACHING Y MOTIVACION PARA MANDOS INTERMEDIOS** (10 horas)  
Del 8 al 12 de febrero de 10.00 a 12.00 h
- **RECEPCIÓN.PROMOCIÓN DE RECURSOS TURISTICOS** (10 horas)  
Del 8 al 12 de febrero de 12.30 a 14.30 h
- **CURSO OFICIAL INICIAL PARA TRABAJOS DE MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LA LEGIONELLA** (25 horas)  
Del 15 de febrero al 5 de marzo de 10.00 a 12.00h.
- **INTRODUCCIÓN CRM EN LA GESTIÓN TURISTICA** (10 horas)  
Del 22 al 26 de febrero de 10.00 a 12.00 h
- **CURSO OFICIAL RENOVACIÓN PARA TRABAJOS DE MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES DE RIESGO FRENTE A LA LEGIONELLA** (10 horas)  
Del 1 al 10 de marzo de 10.00 a 12.00h.
- **LIDERAZGO EN REMOTO: COMO MANTENER UN EQUIPO** (10 horas)  
Del 1 al 5 de marzo de 10.0 a 12.00 h
- **SECTOR MICE.EVENTOS FORMATIVOS ONLINE** (8 horas)  
Del 15 al 18 de marzo de 10.0 a 12.00 h
- **REVENUE MANAGEMENT PARA RECEPCIÓN Y RESERVAS** (10 horas)  
Del 22 al 31 de marzo de 10.0 a 12.00 h
- **CÓMO HABLAR EN VIDEOCONFERENCIAS, WEBINARS Y VIDEOBLOGS** (10 horas)  
Del 19 al 23 de abril 10.00 a 12.00 h
- **GOOGLE.APROVECHAR AL MÁXIMO LAS HERRAMIENTAS** (30 horas)  
Del 3 al 21 de mayo de 10.0 a 12.00 h

#### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

##### CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

- **SUMILLERÍA (Certificado Profesional HOTR0209) (80 horas):**  
MF1110\_3: Servicio especializado de vinos (80h.)  
Del 12 de abril al 15 de junio; de 16.00 a 20.00h. (lunes y martes).

#### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

- **GASTRONOMIA EN FORMATO DELIVERY** (5 horas)  
Lunes, 1 de marzo de 09.00 a 14.00h.
- **COCINA CON PRODUCTOS D.O.DE LA C.VALENCIANA** (8 horas)  
Días 8 y 9 de marzo de 09.30 a 13.30h.
- **EL MOSCATEL DE ALEJANDRÍA** (5 horas)  
Lunes 15 de marzo de 09.00 a 14.00h.
- **CREATIVIDAD EN REPOSTERIA TAKEAWAY** (5 horas)  
Miércoles, 24 de marzo de 09.00 a 14.00h.
- **TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN** (5 horas)  
Lunes día 29 de 09.30 a 13.30h.
- **VINOS BLANCOS Y ROSADOS DOP ALICANTE** (5 horas)  
Lunes 19 de abril de 09.00 a 14.00h.
- **TOMA RÁPIDA Y EFICIENTE DE PESOS PARA ESCANDALLOS** (8 horas)  
Días 26 y 27 de abril de 09.30 a 13.00h.
- **LAS CAMPANAS EN ALICANTE** (8 horas)  
Días 28 y 29 de abril de 16.00 a 20.00 h
- **CONTROL DE GRAMAJES EN LAS RACIONES** (8 horas)  
Días 3 y 4 de mayo de 09.30 a 13.00h.
- **SNACKS Y POSTRES CRUJIENTES** (8 horas)  
Días 10 y 11 de mayo de 09.30 a 13.00h.
- **TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN.PNL** (8 horas)  
Lunes día 17 de mayo de 09.00 a14.00 y de 15. 00h. a 18.00 h
- **AUTOLIDERAZGO. CONVIERTETE EN TU PROPIO CEO** (8 horas)  
Lunes día 24 de mayo de 09.00 a14.00 y de 15. 00h.a 18.00 h
- **COCINA SIN FUEGO.** (8 horas)  
Días 31 de mayo y 1 de junio de 09:30 a 13:30h.
- **COCTELERIA CREATIVA DE CERCANÍA.MÉTODOS Y FORMULAS** (12horas) Del 7 al 9 de junio ; de 16.30 a 20.30h.

#### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- **HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS (5 horas):**
  - martes, 23 de marzo de 09.00 a 14.00h.
  - martes, 20 de abril; de 09.00 a 14.00h.
  - martes, 25 de mayo; de 09.00 a 14.00h
  - miércoles, 16 de junio; de 09.00 a 14.00h
  - lunes,5 de julio; de 09.00 a 14.00h.

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse en la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) adjuntando D.N.I. / N.I.E. y NÓMINA o DARDE en vigor o también puede autorizar la consulta PAI al rellenar la inscripción.. 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos, así como pueden consultarlo en la web o la APP. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) 5.- La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. Para poder ser SELECCIONADO es imprescindible marcar que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. 7.- La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana.



Accedix de manera fàcil a tota la formació que la Xarxa CdT t'ofereix perquè sigues un professional del turisme i l'hostaleria amb futur i èxit laboral.